

Link do produktu: <https://rafex.eu/pieprz-syczuański-mielony-100-g-p-16336.html>



## pieprz Syczuański Mielony 100 G

Cena	<b>29,71 zł</b>
Numer katalogowy	<b>05902888130358</b>
Kod EAN	<b>05902888130358</b>
Producent	<b>Rafex</b>

### Opis produktu

#### Charakterystyka

Pieprz syczuański to przyprawa, która nadaje potrawom wyraźny i głęboki smak. Pikantność i cytrusowa nuta to dwie cechy charakterystyczne pieprzu syczuańskiego, która znalazły zastosowanie w wielu kuchniach całego świata i są wykorzystywane w różnych daniach. Przyprawa nie należy do roślin z rodziny pieprzowatych, jednak nie ujmuje jej to wyjątkowej ostrości, która w dużej ilości prowadzi do intensywnego palenia w ustach.

#### Zastosowanie

Pikantne dania makaronowe, duszone potrawy czy grillowane mięsa i warzywa – każdą z tych potraw można wzbogacić pieprzem syczuańskim, który wprowadzi nieco egzotycznego zamieszania. Również w przypadku zup tworzy ostry i wyraźny smak, który rozgrzeje nawet chłodne, jesienne dni.

#### Zupa syczuańska – **Składniki:**

: litr bulionu mięsnego, schab wieprzowy, cebula, łyżeczka sosu sojowego, łyżeczka oleju sezamowego, 1 ząbek czosnku, 1 łyżeczka pieprzu syczuańskiego.

Przygotowanie: bulion zagotować, w tym czasie podsmażyć mięso wymieszane z pozostałymi składnikami, dodać do bulionu, gotować do miękkości mięsa.

#### Ciekawostka

Wyjątkową cytrusową nutę pieprz syczuański zawdzięcza wysokiej zawartości olejków eterycznych.